

LA TABLE DU CHATEAU – La Carte

Pour Commencer

- ♣ Pêche du moment en sashimi, riz japonais vinaigré, cream cheese wasabi, kumquat, gel soja, fleurs estivales, pousses de petit pois et huile de feuille de figuier du Château 21€
- ♣ Melon & Jambon ; Crème de melon, jambon cru du Haut Var au naturel et en poudre, sorbet melon délicatement parfumé au basilic, sablés pavot et sésame, caviar d'un porto rouge et gel de porto blanc, billes de melon et pickles acidulés 18€
- ♣ Tartare de Bœuf en Cylindre végétal, aubergine en caviar et dark crackers, crème de jaune d'œuf, betterave en poudre et pickles, pétales de fleurs 22€

Continuons...

- ♣ Chuckflap de bœuf Black Angus, crème de pomme de terre aillée, sphérification de miso, condiment Wakamé, feuille de Shizo en tempura, gel Dashi et bouillon 36€
- ♣ Le Rouget, cylindre de pomme de terre doré, mousse des arêtes et en jus corsé, arêtes et écailles croustillantes, caviar de citron jaune et huile épicée, Fleurs de Tagète 32€
- ♣ L'agneau, cuit à basse température puis rôti, dôme de panisse crémeux, siphon Tzatziki, pickles de concombre et gel mentholé, meringue végétale, herbes fraîches et jus corsé 29€

Petits Plus

- ♣ Le Foie Gras du Château à la fève de Tonka, incontournable, marbré au charbon végétal et condiments du moment. Pain grillé cuit au feu de bois de la Boulangerie de Trigance 22€
- ♣ Fromages d'Ici, Chèvre et Brebis, confiture de figue au chaudron et pousses aromatiques 13€

Le clap de « Faim » !

- ♣ Mûre et Lavande ! Une crème glacée délicatement parfumée à la lavande, ganache aérienne au Chocolat blanc, sponge cake croustillant, gel de mûres fraîches, disques chocolat blanc, tendre guimauve et fines opalines 13€
- ♣ Affogato ; Une crème glacée à la vanille Tahitensis, mousse délicatement infusée au café, gel amaretto, namelaka choco-café, dentelles croustillantes à la fève de tonka, biscuit cuillère, poivre rouge de Pondichéry et grués de cacao 13€
- ♣ Souvenir d'enfance... Sorbet Pamplemousse rose, une mousse légère fleur d'oranger, sphère acidulée pamplemousse et eau de rose, biscuits dorés aux agrumes, pétales de rose cristallisés, gel et poudre des écorces 13€

BELLE DEGUSTATION !